

Uskršnja slatka pogaca



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** mekog brašna
- **300 ml** mleka
- **60 g** maslaca
- **1** sveži kvasac
- **2** jajeta
- **malosoli**
- **100 g** šecera
- **1** limun - rendana korica
- **50 g** brusnica
- **50 g** suvog groža
- **malo** borovnica za dekoraciju

Priprema

Staviti kvasac u mlako mleko sa po 1 kašicom šecera i brašna i ostaviti da nadoe. Limun dobro oprati u rastvoru sode bikarbone, obrisati i narendati koru na najsitnije. Brašno prosejati, dodati malo soli, pa u polovinu brašna staviti nadošao kvasac, rastopljen puter i šecer, umuceno jaje i 1 žumance, izrendanu koru limuna, pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo. Pokriti ga krpom i ostaviti na toplom mestu da naraste. Naraslo testo kratko premesiti, pa podeliti na 5-6 delova. Od jednog manjeg dela napraviti zeca, a ostale loptice podeliti na 3 dela, razvuci ih u dužinu, preko staviti suvo grože i brusnice, svaki deo zaviti dobro prstima i uplesti u pletenicu. U podmazanu okruglu tepsiju precnika 31 cm, staviti zeca u sredinu, a oko pletenice. U zeca staviti alu foliju gde ce biti jaje. Premazati blago umucenim belancetom i ostaviti 15-ak minuta da odmori dok se ne zagreje rerna na 200 stepeni C.

Peci dok ne porumeni.

Savet

Napomena: po želji, umesto belancetom, može se premazati celim jajetom ili žumancetom umuenim sa malo mleka.